

Tag	Vorspeise	Menü I	Menü II	Menü III	Dessert	Kaffeerunde
Montag, 22.12.2025	Blumenkohl cremesuppe	Rinderlebergeschnetzeltes mit Apfelkompott und Salzkartoffeln	Hühnerfrikassee mit buntem Gemüse und Butterreis	Bunte Reispfanne	Pfirsichkompott	Berliner
Dienstag, 23.12.2025	Gemüsebrühe mit Einlage	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleischwürfel	Paprikaschote gefüllt in Tomatensoße mit Basilikum und Schwenkkartoffeln		Fruchtjoghurt	Donauwelle
Mittwoch, 24.12.2025	Gemüse cremesuppe	Wildlachs mehliert mit Julienne Gemüse in Rahm und Petersilienkartoffeln	Rindergulasch in Rahmsoße mit Rotkohl und Butterspätzle		Zimtsterneis mit Apfelsorbet	Kastenkuchen Marmor
Donnerstag, 25.12.2025	Rinderbrühe mit Markklößchen	Schweineroulade in eigener Soße mit Rotkohl und Kartoffelklöße	Rinderbraten in eigener Soße an Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln und Petersilienkartoffeln	vegetarische Bratwurst Rotkohl Kartoffelklöße	Süße Quarkspeise mit Zimt und Apfel	Schwarzwälder Kirsch
Freitag, 26.12.2025	Maronen cremesuppe	Hirschgulasch mit Preiselbeeren in Rahmsoße mit Rosenkohl und Kartoffelklöße	Putenoberkeulenrollbraten in eigener Soße mit Wirsinggemüse und Herzoginkartoffeln		Tannenbaumeis	Marzipan-Sahne- Torte
Samstag, 27.12.2025		Linseneintopf mit Wiener Würstchen	Riesengerichtknödel Kirsch mit Vanillesoße		Obstsalat "Tropic"	Kirschstreuselkuche n
Sonntag, 28.12.2025	Hühnerbrühe mit Eierstich	Rinderroulade in eigener Soße Karottenscheiben Kartoffeln	Ragout vom Schwein mit Champignons mit Delikatessbohnen und Röstitaler		Eisbecher Vanille- Erdbeere	Zitronen-Sahne- Rolle

Auf Grund unserer Produktionsprozesse können Spuren von Allergenen und Zusatzstoffen in unseren Speisen enthalten sein.
Nähere Informationen sowie einen Ausdruck zu Allergenen, Zusatzstoffen und Nährwerten erhalten Sie von der Küchenleitung und bei den Pflegefachkräften.

Küchenleitung:

Residenzleitung:

Beirat: